

Spaghetti mit Petersilie



400g Spaghetti	in reichlich
Salzwasser	bissfest kochen.
2 Bd. Petersilie	grob zerkleinern.
3 Knoblauchzehen	ebenfalls grob zerkleinern.
100 g Parmesan, gerieben	in einem Mixbechergeben. Petersilie und Knoblauch mit hineingeben und mixen.
150 g Butter	in einer Pfanne zerlassen und Petersilien/Knoblauchmix einrühren, kurz erwärmen dann die tropfnassen Spaghetti zufügen.
	Alles gut verrühren und mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.